



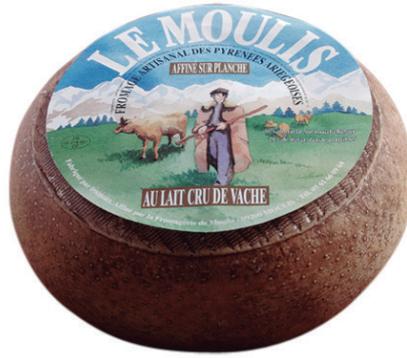
France

LE MOULIS

Le moulis est un fromage de 4 kg élaboré à partir de lait de vache cru, typique des Pyrénées ariégeoises. Il est affiné sur des planches de sapin, salé à la main et régulièrement retourné durant 12 semaines au moins. Il acquiert ainsi une subtile note de sapin.



FROMAGE AU LAIT CRU À FAIBLE TENEUR EN LACTOSE
MÉDAILLE D'OR AU SALON DE L'AGRICULTURE 2017



Meule 4 kg

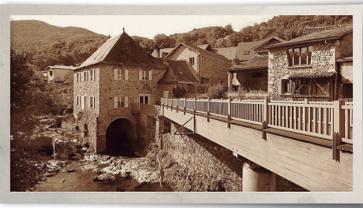


Ariège
France

Le département de l'Ariège, au cœur des Pyrénées, comprend deux zones géographiques offrant d'excellentes conditions géologiques et météorologiques. D'une part, les vallées de l'Ariège et de la Lèze. D'autre part, les versants des montagnes dont les pics s'élèvent à plus de 3 000 mètres. Ces caractéristiques font de l'Ariège une région peu peuplée, où la nature domine, mais riche en pâturages qui permettent d'obtenir un lait de grande qualité.

Histoire et élaboration

La fromagerie Le Moulis a été fondée en 1934. Marie-Josée Coudray, sa directrice, représente la quatrième génération de cette famille d'affineurs. L'entreprise se trouve dans le village de Luzenac, adossé à la montagne et traversé par l'Ariège. Depuis le siècle dernier, les meules sont affinées sur des planches de sapin, ce qui permet de développer les arômes caractéristiques du moulis. En dépit de ses dimensions relativement modestes, la fromagerie se distingue par son dynamisme et l'enthousiasme de son équipe.



Luzenac.

Le moulis peut être élaboré à partir de différents laits (brebis, chèvre ou vache). Il faut 40 000 litres de lait de vache pour élaborer chaque semaine ces fromages typiques de l'Ariège.



Ariège.

ACCORD

Servir accompagné de : coing, tomates sèches, confiture de figes ou de fruits rouges.

Vin : vin blanc demi-sec (chardonnay). Vin rouge jeune, tempranillo. Cidre.

Bière : bière blonde légère, bière douce aux cerises ou à la framboise.

Pain : crackers, gressins, pain grillé, brioche.



Importé et distribué par :  iberconseil

Comment le servir

Fromage élaboré dans les Pyrénées ariégeoises à partir de lait cru de vaches qui paissent presque toute l'année dans les pâturages de montagne. Produit de première qualité, à la saveur très douce. Confère des arômes naturels et typés à tous les plats. Voici quelques suggestions.

TYPE DE DÉCOUPE	PRÉPARATION CHAUDE	PRÉPARATION FROIDE
Dés/petits cubes 	<ul style="list-style-type: none">• Sur pizzas ou tartes salées	<ul style="list-style-type: none">• Salade de pâtes• Plateau de fromages• Brochettes/piques
Râpé Copeaux 	<ul style="list-style-type: none">• Sur pizza, pâtes ou tartes salées• Quiche• Pizza aux pommes de terre, romarin et moulis (voir recette 2)	<ul style="list-style-type: none">• Carpaccio de courgette et moulis (voir recette 3)• Salade de légumineuses ou de céréales
Tranches 	<ul style="list-style-type: none">• Tartine au grill• Croque-monsieur soubressade, moulis et miel (voir recette 1)	<ul style="list-style-type: none">• Tartines• Sandwichs
En sauce 	<ul style="list-style-type: none">• Chaussons• Croquettes	<ul style="list-style-type: none">• Sauce pour salade de pâtes

RECETTES



INGRÉDIENTS |

- 80 g de moulis
- 70 g de soubressade
- 4 tranches de pain de mie
- 1 cuillerée de miel

|  Très facile |  2 personnes |  Convient aux enfants |

PRÉPARATION

Découper le fromage en fines tranches. Monter le croque-monsieur en étalant une couche de soubressade sur le pain, puis un filet de miel avant d'ajouter le fromage.

Couvrir avec l'autre tranche de pain et cuire à feu modéré à la poêle ou sous le grill en appuyant sur le croque-monsieur à l'aide d'une spatule.

INGRÉDIENTS

- 100 g de moulis
- 100 g de pommes de terre
- 80 g de coulis de tomate
- 4 feuilles de basilic frais
- 1/2 cuillerée d'origan
- 1 cuillerée de romarin haché
- 1 base de pizza
- Sel

|  Facile |  2 personnes |  Convient aux enfants |

PRÉPARATION

Râper le moulis. Laver les pommes de terre et les découper avec la peau en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Cuire les pommes de terre à la vapeur pour les attendrir, en évitant une surcuisson.

Mixer le basilic, l'origan et le coulis de tomate avec une pincée de sel. Effeuilier et hacher le romarin. Étaler la sauce sur la base de la pizza, saupoudrer de fromage, déposer les pommes de terre et saupoudrer à nouveau d'un peu de fromage râpé et de romarin.

Cuire dans un four préchauffé à 250° jusqu'à ce que la pizza soit dorée.



PIZZA AUX POMMES DE TERRE, ROMARIN ET MOULIS

INGRÉDIENTS

- 60 g de moulis
- 60 g de tomate
- 2 cuillerées de ciboulette hachée
- 2 cuillerées de thym haché
- 4 cuillerées d'huile d'olive vierge extra
- 2 cuillerées de jus de citron
- 100 g de courgette
- Sel et poivre

|  Facile |  2 personnes |  Convient aux enfants |

PRÉPARATION

Découper le moulis et la tomate en petits dés. Hacher la ciboulette et le thym. Mélanger fromage, tomate, herbes hachées, huile, citron, sel et poivre. Découper la courgette en tranches très fines et les placer sur une assiette en les présentant comme un carpaccio.

Saler les courgettes et recouvrir de préparation au fromage et aux herbes. Arroser d'un filet d'huile d'olive.



CARPACCIO DE COURGETTE, MOULIS, TOMATE, CIBOULETTE ET THYM

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es